TAGLIATE

- **PRIMAVERA** 15€
  - Tagliata di Angus con rucola, pomodorini e grana
- **ROSMARINO** 14€
  - Tagliata di Angus con rosmarino
- **BOSCAIOLA** 18€
  - Tagliata di Angus con porcini e scaglie di grana

ORECCHIE DI ELEFANTE

- **PRIMAVERA** 15€
  - Nodino di vitello impanato con rucola e pomodorini
- **AUTUNNO** 18€
  - Nodino di vitello impanato con porcini spadellati
- **INVERNO** 18€
  - nodino di vitello impanato con crema di gorgonzola e radicchio
- **SEMPLICE** 15€
  - Nodino di vitello impanato con patate aromatizzate

MENÙ COSTATA 25€

(SU PRENOTAZIONE)

- ENTREÈ CON TRIS DI BRUSCHETTE
- COSTATA DA 600/700GR
- PATATE AROMATIZZATE
- CAFFÈ

CONTORNI 2€

- PATATE AROMATIZZATE
- CONTORNO DELLA CASA

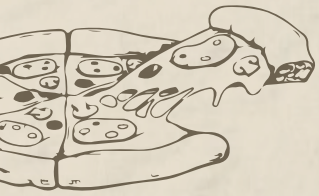
LE NOSTRE PIZZE

PIZZE BIANCHE

Sasà / 9€
Mozzarella, patate, pancetta croccante, pepe e basilico

Mortazza e Bronte /12€
Mozzarella di Bufala, pesto di pistacchi, mortadella e basilico

U Purpu / 11€
Mozzarella, polpo, patate e cipolla rossa di Tropea



Ligure / 13€
Mozzarella, pesto di basilico, pomodorini, olive taggiasche e polpo

Gorgonoce / 10€
Mozzarella, gorgonzola, speck, noci e scaglie di grana

LE NOSTRE PIZZE SPECIALI

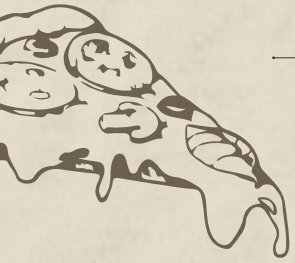
Calabra / 9€
Pomodoro, mozzarella, 'Nduja, taleggio e cipolla rossa di Tropea

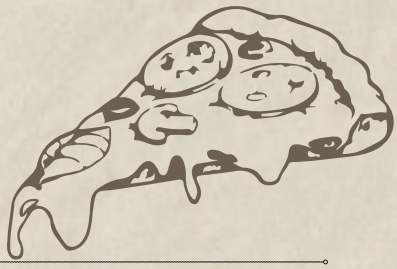
Van Gogh / 10€
Pomodoro, datterini gialli, olive taggiasche, filetti di alici e basilico

Superba / 11€
Pomodoro, mozzarella di Bufala, prosciutto crudo, scaglie di grana e glassa di aceto balsamico

Bella Napoli / 9,5€
Pomodoro, mozzarella di Bufala, salsiccia e friarielli

Peccato di gola / 10€
Pomodoro, mozzarella, salsiccia, datterini gialli e cipolla caramellata





LE NOSTRE PIZZE

Ortolana / 9€
Pomodoro, mozzarella, trevisana, verdure miste e rucola

Parmigiana / 9,5€
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, melanzane e scaglie di grana

Veneta / 9,5€
Pomodoro, mozzarella, trevisana, speck e brie

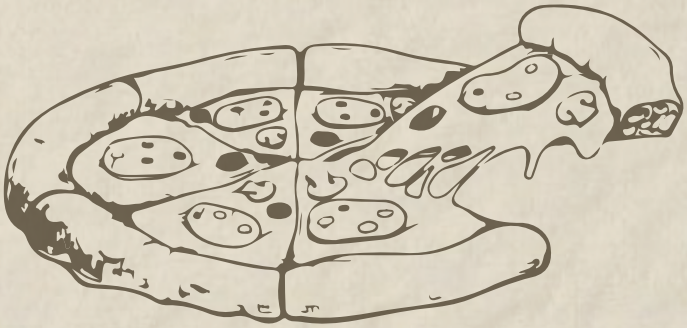
Valtellina / 11€
Pomodoro, mozzarella , bresaola, porcini trifolati, rucola e scaglie di grana

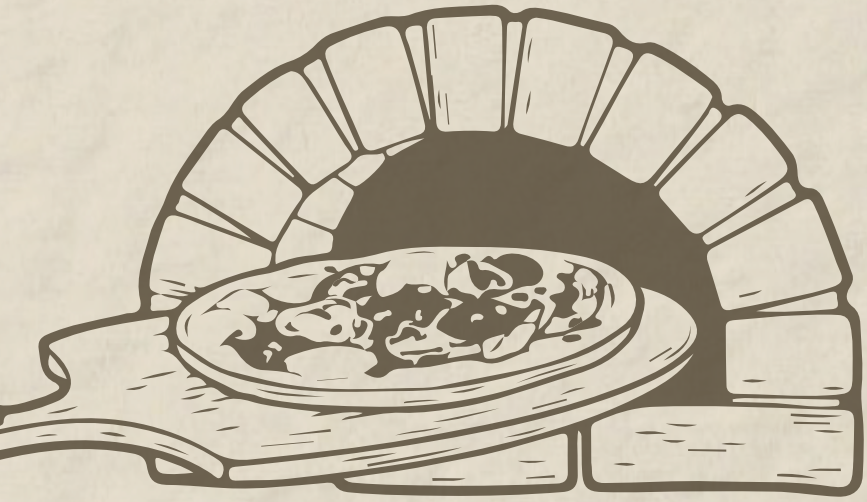
Boscaiola / 11€
Pomodoro, mozzarella, salsiccia, porcini trifolati, scamorza e rucola

Sufflè / 13€
Calzone tondo doppia pasta con pomodoro, mozzarella, salsiccia, scamorza e rucola

---

NB: *Sono disponibili su richiesta tutte le pizze classiche*





HAMBURGHER

- **CLASSIC STYLE** — 11€
  - Hamburgher da 200g con iceberg, cheddar, bacon alla griglia e salsa BBQ
- **BUFFALINO** — 12€
  - Hamburgher da 200g con bufala, iceberg, pomodoro e basilico
- **CHEESE** — 10€
  - Hamburgher da 200g con pomodoro, iceberg, cheddar e salsa burgher
- **IL CAMPANO** — 12€
  - Hamburgher da 200 con pancetta croccante, friarielli e pomodorini al forno
- **IL CALABRO** — 13,5€
  - Hamburgher da 200 con anelli di cipolla di Tropea, ‘Nduja e crema di taleggio
- **L’ORTO DI SASÀ** — 9€
  - Hamburgher di verdure da 100g con peperoni, zucchine alla julienne, iceberg, pomodoro e scamorza ai ferri
- **L’ ASSOLUTO** — 13€
  - Hamburgher da 200g al piatto su letto di insalata, gran mix di verdure, patatine aromatizzate e salsa burger - (senza panino)
- **PORCINO D’AUTUNNO** — 15€
  - Pane giallo alla Curcuma, hamburgher da 200g su letto di insalata alla julienne, mozzarella fior di latte, funghi porcini, grana a scaglie e salsa boscaiola. Il tutto accompagnato con patate aromatizzate

STUZZICHERIE

- **TAGLIERE MISTO DI SALUMI** 16€
  - Misto salumi con focaccina (x 2 persone)
- **TAGLIERE SALUMI E FORMAGGI** 20€
  - Misto salumi, formaggi e focaccina (x 2 persone)
- **ANELI DI CIPOLLA FRITTI** 4€
  - Con salsine
- **GRAN MIX BRUSCHETTE** 12€
  - Tagliere con 10 bruschette miste della casa
- **OLIVE ASCOLANE** 4€
  - Con salsine
- **CROCCHETTE DI PATATE** 4€
  - Con salsine

MENÙ BAR

BIRRE IN BOTTIGLIA

- Moretti filtrata a freddo 4€
- Ichnusa non filtrata 4€
- Ceres 4€
- Tennents 4€
- Weisse 5€
- Heineken Analcolica 3,5€
- Messina 5,50€

BIBITE

- Coca Cola 3€
- Coca Cola ZERO 3€
- Sprite 3€
- Fanta 3€
- Acqua Tonica 3€
- Lemon Soda 3€
- The (pesca/limone) 3€

VINO

- Calice di Prosecco 3,50€
- Calice di rosso 4,50€
- Calice di bianco 3,50€
- 1/4L della casa 2,50€
- 1/2L della casa 5€
- 1L della casa 9€

BIRRE ALLA SPINA

- Birra piccola 3€
- Birra media 4,50€

ACQUA

- Acqua 0.5L 1,50€
- Acqua 0.75L 3€

CANTINA

VINI ROSSI

“Negroamaro” Salento - Insole / 12€

Vino moderatamente inteso, colore rosso carico, bouquet fragrante di frutto e struttura importante e bilanciata. Consigliato con piatti a base di carne.

“Nero d’Avola” Sicilia - Insole / 12€

Vino intenso, dal bouquet fruttato e dal colore carico. Adatto in accompagnamento con piatti a base di Carne. Lievemente secco.

“Con Tatto” Bonarda D.O.C. - Vanzini / 15€

Vino Frizzante, dal colore rosso purpureo, profumo intenso e caratteristico, sapore gradevolmente tannico e asciutto. Accompagna salumi e carni aromatizzate.

“La Desiderata” Barbera D.O.C. - Vanzini / 15€

Vino dal colore rosso vivo e dal profumo vinoso intenso, sapore asciutto e Franco. Accompagna molto bene piatti a base di carne.

“Gutturnio Superiore” fermo/frizzante - Sandro Oddi /12€

Vino rosso fermo o frizzante, intenso e tannico. Accompagna bene carni di manzo e cacciagione.

VINI BIANCHI

“Pinot Nero” D.O.C. - Vanzini / 14€

Vino Bianco Frizzante, secco e fragrante. Ottimo come aperitivo, in accompagnamento con antipasti.

“Prosecco” Millesimato - Sala / 18€

Prosecco elegante abbastanza leggero e secco. Accompagna bene salumi, aperitivi e piatti di pesce o vegetariani.

“Pinot Grigio” D.O.C. - Vanzini / 14€

Colore caratteristico con leggeri riflessi ramati. Profumo intenso e complesso. Al gusto morbido, elegante e strutturato. Ottimo con aperitivi e formaggi saporiti.

“Vermentino di Sardegna” D.O.C. - Insole / 12€

Vino bianco dalle note fruttate. Secco e morbido, ideale come aperitivo, con formaggi e antipasti

VINI ROSATI

“Pianeta Rosa” Pinot Nero Rosato D.O.C. - Vanzini / 18€

Vino Rosato Frizzante. Morbido e fruttato, ottimo come aperitivo, delizioso per tutto il pasto, in particolare con carni bianche e formaggi. Perfetto con la pizza.